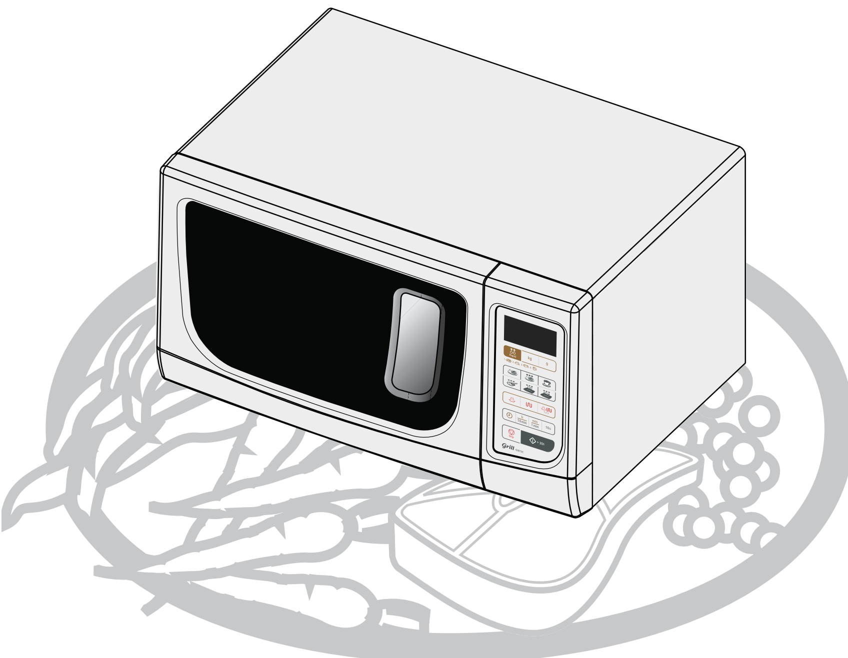
Lò vi sóng

Hướng dẫn sử dụng nhanh lò vi sóng

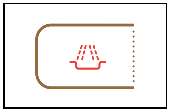
GW73C



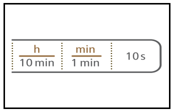
Mã Số: DE68-03648G

VI

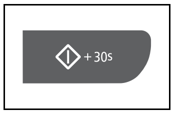
Nếu bạn muốn nấu thức ăn



1. Đặt thức ăn vào lò.
Chọn mức công suất bằng cách nhấn nút **Mức công suất (Power Level)** ( ) một hoặc nhiều lần.

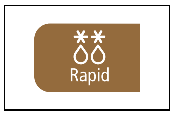


2. Lựa chọn thời gian nấu bằng cách nhấn nút **10 phút (10 min), 1 phút (1min)** hoặc **10 giây (10 s)** theo yêu cầu.

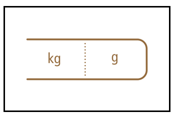


3. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** ( ).
<u>Kết quả:</u> Bắt đầu nấu.
Sau khi kết thúc, lò sẽ kêu bíp 4 lần.

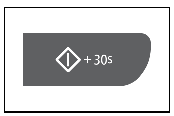
Nếu bạn muốn rã đông thức ăn



1. Đặt thức ăn đông vào lò.
Nhấn nút **Nhanh (Rapid)** ( ) một hoặc nhiều lần tùy theo loại thức ăn muốn rã đông.

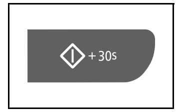


2. Chọn trọng lượng bằng cách nhấn nút **kg** và **g** theo yêu cầu.



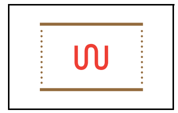
3. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** ( ).

Nếu bạn muốn tăng thêm thời gian

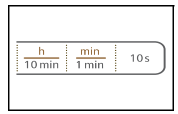


Để thức ăn trong lò.
Nhấn nút **+30 giây (+30 s)** một hoặc nhiều lần cho mỗi 30 giây thêm vào.

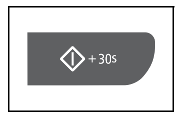
Nếu bạn muốn nướng thức ăn



1. Làm nóng trước lò nướng tới nhiệt độ cần thiết, bằng cách nhấn nút **Nướng (Grill)** ( ), đặt thời gian (**10 phút (10 min), 1 phút (1min)** và **10 giây (10 s)** và nút **Bắt đầu (Start)** ( ).

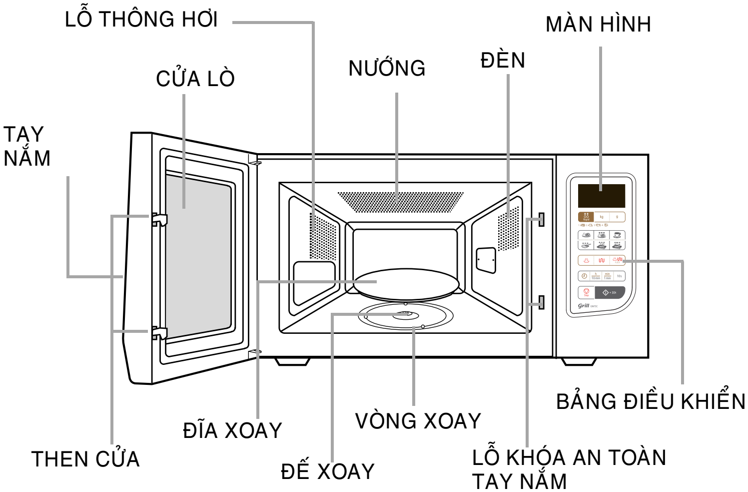


2. Đặt thức ăn lên miếng đệm trong lò.
Nhấn nút **Nướng (Grill)** ( ). Chọn thời gian nấu bằng cách nhấn các nút **10 phút (10min), 1 phút (1min)** và **10 giây (10 s)**.



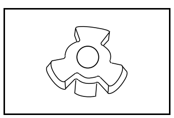
3. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** ( ).

Lò

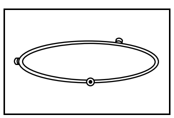


Phụ kiện

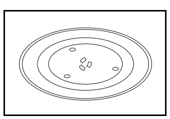
Tùy vào dòng máy mà bạn mua, bạn sẽ được cung cấp một số loại phụ kiện phù hợp sử dụng được theo nhiều cách khác nhau.



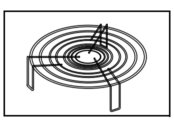
1. **Đế xoay**, đặt sẵn trên trục động cơ giữa lò.
   <u>Mục đích</u> Đế xoay sẽ làm quay đĩa xoay.



2. **Vòng xoay**, được đặt ở giữa tâm lò.
   <u>Mục đích</u> Vòng xoay sẽ đỡ đĩa xoay.



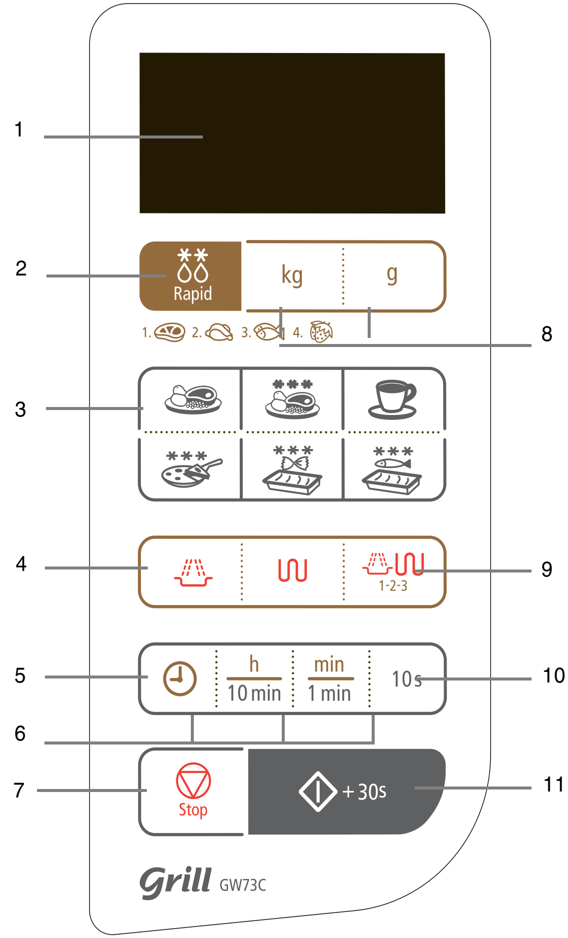
3. **Đĩa xoay**, được đặt trên vòng xoay với tâm nằm trên đế xoay.
   <u>Mục đích</u> Đĩa xoay là bề mặt nấu chính; dễ dàng lấy ra để lau chùi.



4. **Rế kim loại**, đặt trên đĩa xoay.
   <u>Mục đích</u> Rế kim loại có thể được sử dụng ở chế độ nướng và nấu kết hợp.

☛ **KHÔNG** vận hành lò vi sóng khi không có vòng xoay và đĩa xoay.

Bảng điều khiển



1. MÀN HÌNH
2. CHỌN CHỨC NĂNG RÃ ĐÔNG NHANH TỰ ĐỘNG
3. CHỌN HÂM NÓNG/NẤU NƯỚNG NHANH
4. CHỌN CHẾ ĐỘ NƯỚNG
5. CHỌN CHẾ ĐỘ VI SÓNG
6. CÀI ĐẶT THỜI GIAN
7. NÚT DỪNG/HỦY BỎ (STOP/ CANCEL)
8. CHỌN TRỌNG LƯỢNG
9. CHỌN CHẾ ĐỘ KẾT HỢP
10. CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ
11. NÚT BẮT ĐẦU (START)

VI

Sử dụng sách hướng dẫn này

Nếu bạn vừa mua một lò vi sóng SAMSUNG mới. Sách hướng dẫn này cung cấp nhiều thông tin hữu ích cho công việc nấu nướng bằng lò vi sóng của bạn:

- ***Lưu ý an toàn***
- ***Phụ kiện và dụng cụ nấu phù hợp***
- ***Mẹo sử dụng lò***

Ngay bên trong bìa sách, bạn sẽ tìm thấy phần hướng dẫn sử dụng nhanh lò vi sóng, giải thích ba chức năng nấu nướng cơ bản:

- ***Nấu thức ăn***
- ***Rã đông thức ăn***
- ***Nướng thức ăn***
- ***Tăng thời gian nấu***

Ở đầu cuốn sách, bạn sẽ thấy hình vẽ minh họa lò vi sóng, quan trọng hơn là bảng điều khiển, nó giúp bạn tìm thấy các nút chức năng dễ dàng hơn.

Hướng dẫn từng bước sử dụng ba ký hiệu chức năng khác nhau.

☛	✉	❋
Điểm quan trọng	**Điểm ghi chú**	**Cẩn thận**

CẨN TRỌNG ĐỂ TRÁNH TIẾP XÚC VỚI NĂNG LƯỢNG VI SÓNG QUÁ MỨC

Nếu bạn tuân thủ đúng các lưu ý an toàn sau đây có thể bạn sẽ phải tiếp xúc với năng lượng vi sóng quá mức.

(a) Trong mọi trường hợp, không được nấu khi cửa lò đang mở, phá khóa an toàn (then cửa) hoặc nhét bất cứ vật gì vào lỗ khóa an toàn.

(b) Không được đặt bất kỳ vật gì giữa cửa lò và cửa trước, không để cho thức ăn hay rác lau chùi bám vào vành đệm cửa. Luôn lau chùi sạch sẽ cửa lò và đệm cửa lò bằng khăn ướt trước sau đó lau lại bằng khăn mềm khô.

(c) Không được sử dụng lò nếu có hư hỏng cho đến khi được nhân viên kỹ thuật có đủ trình độ chuyên môn do nhà sản xuất huấn luyện sửa chữa. Điều tối quan trọng là phải đảm bảo cửa lò luôn đóng kín và không được làm hư hỏng các bộ phận:
(1) Cửa lò (vênh)
(2) Bản lề cửa (gãy hoặc lỏng)
(3) Đệm cửa và bề mặt tiếp xúc

(d) Người không chuyên môn không được sửa chữa hay điều chỉnh lò, ngoại trừ nhân viên kỹ thuật đã được nhà sản xuất huấn luyện.

Lưu ý an toàn

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG.
ĐỌC KỸ TRƯỚC KHI DÙNG VÀ GIỮ LẠI ĐỂ XEM SAU NÀY.
Trước khi nấu thức ăn khô hoặc nước trong lò vi sóng, phải kiểm tra các lưu ý an toàn sau đây.

- Chỉ sử dụng với những đồ dùng thích hợp cho lò vi sóng;
  KHÔNG ĐƯỢC sử dụng bất kỳ đồ đựng kim loại nào; bát đĩa được viền mạ vàng hay bạc, xiên, nĩa v.v...
  Tháo bỏ dây buộc bằng kim loại ra khỏi bao giấy hay bao nhựa.

Lý do: Hồ quang hoặc tia lửa điện phát sinh có thể làm hỏng lò.

- Khi làm nóng thức ăn trong bao giấy hoặc bao nhựa, phải lưu ý đến lò vì có thể gây cháy;
  Không được sử dụng lò để sấy khô sách giấy hoặc quần áo.
- Khi lượng thức ăn ít thì thời gian nấu hoặc hâm sẽ ngắn hơn.
  Nếu thời gian nấu lâu sẽ gây khét và cháy.
- Nếu phát hiện khói, hãy tắt công tắc hoặc rút phích cắm và giữ nắp ở trạng thái đóng để dập tắt lửa;
- Sử dụng vi sóng để làm nóng đồ uống có thể dẫn đến hiện tượng sôi tràn, vì vậy cần chú ý khi chạm vào lon đựng; Để phòng ngừa tình trạng này **LUÔN LUÔN** để thời gian chờ tối thiểu 20 giây sau khi tắt lò để nhiệt độ tự cân bằng.
  Khuấy trong khi làm nóng, nếu cần, và LUÔN LUÔN khuấy sau khi làm nóng.
  Trong trường hợp bị bỏng, hãy làm theo những hướng dẫn SƠ CỨU sau đây:
  * Ngâm vùng bị bỏng trong nước lạnh tối thiểu 10 phút.
  * Đắp vùng bị bỏng bằng vải sạch và khô.
  * Không xoa kem, dầu hoặc mỹ phẩm lỏng.
- **KHÔNG** để thức ăn đầy tràn và chỉ dùng các loại chén bát đựng có miệng rộng hơn đáy để tránh nước sôi tràn. Bình cổ hẹp có thể bị nổ nếu quá nóng.
  KHÔNG làm nóng bình sữa trẻ em khi còn đậy nắp, vì có thể gây nổ nếu quá nóng.
- Sữa hoặc thức ăn trong bình trẻ em phải được khuấy hoặc lắc đều và kiểm tra nhiệt độ trước khi dùng để tránh bị bỏng;
- Trứng còn sống nguyên vỏ hoặc trứng đã luộc chín không nên làm nóng trong lò vi sóng vì có thể bị nổ, ngay cả sau khi tắt lò;
  Ngoài ra, không được làm nóng các loại chai lọ, bình chứa kín khí hoặc chân không, củ quả có vỏ cứng, cà chua v.v...
- Thường xuyên vệ sinh lò và lau sạch mảng bám thức ăn bên trong lò;
- Không thường xuyên làm sạch lò có thể dẫn đến rỉ sét bề mặt, ảnh hưởng đến tuổi thọ của lò và có khả năng dẫn đến tình trạng nguy hiểm;
- **KHÔNG** bịt kín các khe thông hơi bằng vải hoặc giấy. Nó có thể bị cháy do hơi nóng thoát ra từ trong lò.
  Lò có thể quá nóng và tự động tắt. Lò sẽ ngừng hoạt động cho đến khi đủ nguội.
- **LUÔN LUÔN** sử dụng găng tay khi lấy bát đĩa ra khỏi lò để tránh bị bỏng.

Lưu ý an toàn (tiếp theo)

- **KHÔNG** chạm vào bộ phận phát nhiệt hoặc thành trong của lò cho đến khi lò nguội hoàn toàn.
- Không để ướt cáp điện hoặc phích cắm trong nước, giữ cho cáp điện cách xa bề mặt nóng.
  Không sử dụng lò khi cáp điện hoặc ổ cắm bị hư hỏng.
- Đứng cách xa lò với khoảng cách một cánh tay khi mở cửa lò.

Lý do: Khí nóng hoặc hơi nước trong lò có thể gây bỏng.

- Bạn có thể nghe thấy tiếng lách tách trong khi sử dụng lò (đặc biệt là khi rã đông).

Lý do: Âm thanh này là bình thường khi công suất điện năng thay đổi.

- **KHÔNG** vận hành lò khi không có thức ăn bên trong. Điện có thể tự động ngắt để đảm bảo an toàn. Bạn có thể vận hành bình thường trở lại sau khi để yên trong 30 phút.
  Tốt nhất là luôn để một ly thủy tinh đầy nước bên trong lò. Nước sẽ hấp thu năng lượng vi sóng nếu lò tự khởi động bất thường.
- Không đặt lò vào trong ngăn tủ.

QUAN TRỌNG

- Trẻ em **KHÔNG** được sử dụng hoặc chơi đùa với lò. Không được để trẻ đến gần lò khi đang sử dụng mà không chú ý đến chúng. Các vật phẩm hấp dẫn trẻ nhỏ không được cất trong lò hoặc để trên lò.
- Lò không thích hợp cho người (kể cả trẻ em) có dị tật, thiểu năng trí tuệ hoặc thiểu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi được người chịu trách nhiệm về an toàn của họ giám sát và hướng dẫn.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo chúng không chơi đùa với lò.
- Khi sử dụng, lò sẽ nóng lên. Phải cẩn thận tránh chạm vào thiết bị đun nóng bên trong lò.
- **KHÔNG** sử dụng giẻ lau thô ráp hoặc giẻ kim loại để lau chùi nắp kính vì có thể làm trầy xước, làm mờ mặt kính. (Nếu lò có nắp kính)

CẢNH BÁO:
Nếu cửa lò hoặc đệm cửa lò bị hư hỏng, phải ngừng sử dụng lò cho đến khi lò được người có đủ chuyên môn sửa chữa.

CẢNH BÁO:
Rất nguy hiểm cho những ai không có chuyên môn sửa chữa hoặc tu sửa lò liên quan đến việc tháo vỏ bọc có chức năng bảo vệ tránh tiếp xúc với năng lượng vi sóng.

CẢNH BÁO:
Không được làm nóng nước và các loại thức ăn khác trong bình đậy kín nút vì có thể gây nổ.

CẢNH BÁO:
Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò mà không phải trông chừng khi đã chỉ dẫn đầy đủ để trẻ em có thể sử dụng lò một cách an toàn và ý thức được sự nguy hiểm nếu sử dụng sai.

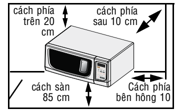
CẢNH BÁO:
Khi sử dụng lò ở chế độ kết hợp, chỉ cho phép trẻ em sử dụng dưới sự giám sát của người lớn vì nhiệt độ trong lò rất cao.

CẢNH BÁO:
Các bộ phận tiếp xúc được có thể nóng khi vận hành. Trẻ em cần tránh xa khi lò đang hoạt động.

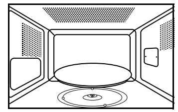
- Vì lý do an toàn, không được làm sạch lò bằng cách xịt hơi nước hoặc vòi nước.

Lắp đặt lò vi sóng

Đặt lò trên bề mặt bằng phẳng cách sàn nhà 85cm. Mặt bằng phải đủ cứng để chịu được trọng lượng của lò.



1. Khi lắp đặt lò, đảm bảo đủ thông hơi cho lò bằng cách chừa ít nhất 10 cm (4 inch) phía sau và hai bên lò và 20 cm (8 inch) phía trên lò.



2. Tháo bỏ bao bì bên trong lò.
   Lắp đặt vòng xoay và đĩa xoay.
   Kiểm tra đảm bảo đĩa xoay nhẹ nhàng.
3. Đặt lò sao cho việc cắm phích điện được dễ dàng.

☛ Nếu cáp nguồn bị hư hỏng, phải thay thế bằng loại cáp chuyên dụng hoặc hệ cáp của nhà sản xuất hoặc đại lý phân phối.
Để đảm bảo an toàn điện, sử dụng ổ cắm 3 chân, 230V, 50Hz, AC có nối đất. Nếu cáp dẫn của lò bị hư hỏng, phải thay thế bằng cáp chuyên dụng mới.

☛ Không lắp đặt lò trong không gian quá nóng hoặc ẩm thấp như quá gần lò nấu truyền thống hay lò sưởi. Phải tuân thủ quy định về nguồn cấp điện và cáp nối dài nguồn phải cùng tiêu chuẩn với cáp được cung cấp kèm theo lò. Lau sạch bên trong lò và cửa lò bằng khăn ướt trước khi sử dụng lò lần đầu.

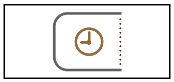
Cài đặt thời gian

VI

Lò có một đồng hồ gắn sẵn. Khi được cấp điện, màn hình của lò vi sóng sẽ tự động hiển thị ":0", "88:88" hoặc "12:00". Vui lòng cài đặt theo thời gian hiện hành. Thời gian có thể hiển thị theo chế độ 24 giờ hay 12 giờ. Bạn phải cài đặt đồng hồ:

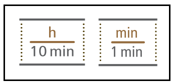
- ***Khi lắp đặt lò lần đầu***
- ***Sau khi mất nguồn điện***

✉ Không được quên cài đặt lại đồng hồ khi chuyển từ giờ mùa hè sang giờ mùa đông.

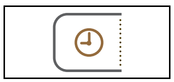


1. Để hiển thị thời gian. ở...

	Nhấn nút **Đồng hồ (Clock)** (◷)
Chế độ 24 giờ	Một lần
Chế độ 12 giờ	Hai lần



2. Dùng nút **giờ(h)** để cài đặt giờ và nút **phút (min)** để cài đặt phút.



3. Khi đã chọn đúng thời gian muốn cài đặt, nhấn nút **Đồng hồ (Clock)** (◷) lần nữa để khởi động đồng hồ.

Kết quả: Thời gian hiển thị cả khi bạn không sử dụng lò.

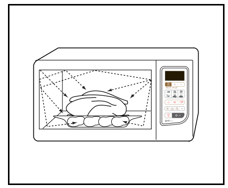
Nguyên tắc hoạt động của lò vi sóng

Vi sóng là sóng điện từ có tần số cao; năng lượng được giải phóng cho phép nấu hoặc hâm nóng thức ăn mà không làm thay đổi kết cấu hay màu sắc của nó.

Bạn có thể sử dụng lò vi sóng để:

- ***Rã đông***
- ***Hâm nóng/Nấu nướng nhanh***
- ***Nấu nướng***

Nguyên tắc nấu



1. Năng lượng vi sóng được sinh ra bởi nguồn phát được phân bổ đều khi thực phẩm quay tròn trên đĩa xoay. Thức ăn được nấu chín đều.

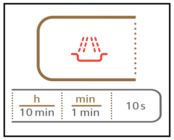
2. Vi sóng được thức ăn hấp thu đến chiều sâu khoảng 1 inch (2,5 cm). Quá trình nấu được tiếp tục khi nhiệt khuếch tán vào bên trong thức ăn.

3. Thời gian nấu thay đổi tùy theo cách chế biến và tính chất của thực phẩm:
- Số lượng và độ chặt
- Hàm lượng nước
- Nhiệt độ ban đầu (đông lạnh hay không)

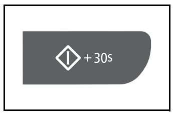
☛ Do phần giữa của thức ăn được làm nóng nhờ tán nhiệt, quá trình nấu thậm chí còn tiếp tục sau khi lấy thức ăn ra khỏi lò. Vì thế thời gian chờ theo công thức chế biến và theo sách này phải được cân nhắc để đảm bảo:
- Nấu chín đều thức ăn đến phần giữa
- Nhiệt độ thức ăn đồng đều

Kiểm tra hoạt động bình thường của lò

Quy trình đơn giản sau đây cho phép bạn thường xuyên kiểm tra hoạt động bình thường của lò. Mở cửa lò bằng cách ấn vào nút lớn nằm ở góc dưới bên phải của bảng điều khiển.
Đầu tiên hãy đặt một chén nước trên đĩa xoay. Sau đó đóng cửa lò lại.



1. Nhấn nút **Mức Công suất (Power Level)** ( ) và cài đặt thời gian từ 4-5 phút bằng cách ấn nút **1 phút (1min)** theo số lần tương ứng.



2. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** ( ).
   Kết quả: Lò sẽ làm nóng nước trong khoảng từ 4 đến 5 phút. Nước sẽ sôi.

Lò phải được cắm vào ổ cắm điện gắn tường. Đĩa xoay phải được đặt đúng vị trí. Nếu mức công suất không được sử dụng tối đa, nước sẽ lâu sôi hơn.

Làm gì khi nghi ngờ hoặc chắc chắn lò vi sóng bị hư hỏng

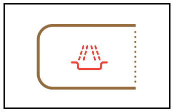
Nếu bạn gặp các vấn đề dưới đây, hãy cố gắng tự giải quyết để tiết kiệm được thời gian.

- Điều này là bình thường.
  - Ngưng tụ hơi nước trong lò
  - Không khí đối lưu quanh cửa và vỏ ngoài của lò
  - Đèn sáng quanh cửa và vỏ ngoài của lò
  - Hơi nước thoát ra từ cửa lò hoặc lỗ thông hơi
- Nếu lò không khởi động khi bạn nhấn nút **Bắt đầu (Start)** ( ).
  - Cửa lò đã đóng hoàn toàn hay chưa?
- Thức ăn hoàn toàn không được nấu
  - Bạn đã cài đặt thời gian đúng và/hay đã nhấn nút **Bắt đầu (Start)** ( ) chưa?
  - Cửa lò đã đóng chưa?
  - Mạng điện đã quá tải và cháy cầu chì hay nhảy cầu dao?
- Thức ăn được nấu quá chín hoặc quá sống
  - Bạn đã cài đặt đủ thời gian nấu cho loại thức ăn đó hay chưa?
  - Mức công suất lựa chọn đã phù hợp hay chưa?
- Có tia lửa điện hay tiếng nứt tách bên trong lò (hồ quang điện)
  - Bạn có sử dụng đĩa có viền kim loại hay không?
  - Bạn để quên muỗng nĩa hoặc đồ dùng khác bằng kim loại trong lò hay không?
  - Mặt trong của lò có còn bọc giấy nhôm hay không?
- Lò gây nhiễu sóng cho đài hoặc tivi
  - Có thể có nhiễu tương đối nhỏ cho tivi và đài khi lò hoạt động. Điều này rất bình thường. Để khắc phục, cần đặt lò xa tivi, cát sét hoặc ăng ten.
  - Nếu bộ vi xử lý của lò phát hiện được nhiễu sóng, màn hình hiển thị có thể được khởi động lại. Để khắc phục, tháo phích cắm điện ra và cắm lại. Cài đặt lại thời gian.

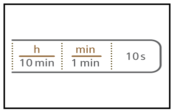
Nếu những hướng dẫn trên đây không giúp bạn khắc phục được hư hỏng, hãy liên hệ người bán hoặc dịch vụ hậu mãi SAMSUNG.

Nấu nướng / Hâm nóng

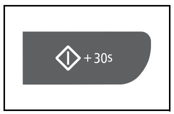
Quy trình sau đây giải thích cách nấu nướng hoặc hâm nóng thức ăn. LUÔN LUÔN kiểm tra thông số cài đặt trước khi rời lò cho lò tự nấu. Trước hết, đặt thức ăn vào giữa đĩa xoay. Sau đó đóng cửa lò lại.



1. Nhấn nút **Mức Công suất (Power Level)** ( ).
   Kết quả: Chỉ số 750W (công suất hoạt động tối đa) xuất hiện trên màn hình:
   Chọn mức công suất phù hợp bằng cách nhấn nút **Mức Công suất (Power Level)** ( ) nhiều lần cho đến khi mức phù hợp được hiển thị. Xem bảng mức công suất ở trang sau.



2. Cài đặt thời gian nấu bằng cách nhấn nút **10 phút (10 min), 1 phút (1min)** và **10 giây(10 s)** .



3. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** ( ).
   Kết quả: Đèn lò sẽ sáng khi đĩa xoay bắt đầu xoay.
   1) Bắt đầu nấu, và sau khi kết thúc lò sẽ kêu bíp 4 lần.
   2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
   3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Không vận hành lò khi trong lò đang để trống.

Nếu bạn muốn hâm nóng thức ăn trong thời gian ngắn ở công suất tối đa (750W), thì chỉ cần nhấn nút **+30 giây (+30 s)** mỗi lần cho mỗi 30 giây nấu thêm. Lò sẽ khởi động nấu ngay lập tức.

Các mức công suất

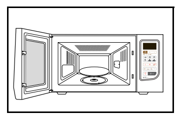
Bạn có thể chọn một trong các mức công suất sau.

Mức công suất	Công suất	
	LÒ VI SÓNG	NƯỚNG
CAO	750 W	-
CAO VỪA	600 W	-
VỪA	450 W	-
THẤP VỪA	300 W	-
RÃ ĐÔNG( )	180 W	-
THẤP/GIỮ ẤM	100 W	-
NƯỚNG	-	950 W
KẾT HỢP I ( )	600 W	950 W
KẾT HỢP II ( )	450 W	950 W
KẾT HỢP III ( )	300 W	950 W

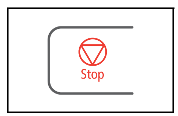
Nếu bạn chọn mức công suất cao, thời gian nấu sẽ giảm xuống. Nếu bạn chọn mức công suất thấp, thời gian nấu sẽ tăng lên.

Ngừng quá trình nấu

Bạn có thể dừng nấu bất kỳ lúc nào để kiểm tra thức ăn.



1. Để dừng nấu tạm thời;
   Mở cửa lò.
   Kết quả: Dừng nấu. Để nấu trở lại, bạn đóng cửa lò và nhấn nút **Bắt đầu (Start)** ( ) lần nữa.

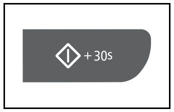


2. Để dừng nấu Hoàn toàn;
   Nhấn nút **Dừng (Stop)** ( ).
   Kết quả: Dừng nấu.
   Nếu bạn muốn hủy cài đặt thông số nấu, nhấn nút **Dừng (Stop)** ( ) lần nữa.

Bạn có thể hủy bất kỳ thông số cài đặt nào trước khi bắt đầu nấu đơn bằng cách nhấn nút **Dừng (Stop)** .

Điều chỉnh thời gian nấu

Tăng thời gian nấu bằng cách nhấn nút +30 giây (+30s) để kéo dài thêm 30 giây cho một lần nấu.



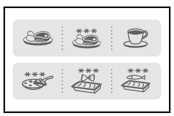
Nhấn nút **+30 giây (+30 s)** một lần cho mỗi 30 giây thêm vào.

✉ Bạn không thể điều chỉnh thời gian trong khi nấu ở chế độ Tự động.

Sử dụng chức năng Hâm nóng/Nấu nướng nhanh

Với chức năng hâm nóng và nấu nướng nhanh, thời gian nấu được cài đặt tự động và bạn không cần phải nhấn nút* Bắt đầu (Start)*. Bạn có thể điều chỉnh số lượng bằng cách nhấn nút chức năng Hâm nóng và Nấu nướng nhanh tương ứng theo số lần yêu cầu.

Đầu tiên, hãy đặt thức ăn ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.



Nhấn nút **Hâm nóng và Nấu nướng nhanh (Instant Reheat and Cook)** theo số lần bạn muốn.

Kết quả: Thức ăn sẽ được nấu sau đó khoảng 2 giây. Khi nấu xong:

1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần. (mỗi phút một lần)
3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Ví dụ: Nhấn nút **Thức uống (Drinks)** một lần để làm nóng một tách cà phê. Xem thêm chi tiết trong bảng ở trang sau.

✉ Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

Cài đặt Hâm nóng/Nấu nướng nhanh

Bảng sau đưa ra những chế độ Hâm nóng và Nấu nướng nhanh, khối lượng, thời gian chờ và các khuyến cáo tương ứng khác nhau.

Thực phẩm / Nút	Lượng dùng	Thời gian chờ	Khuyến cáo
Thức ăn chín (nguội)	300 -350 g 400 -450 g	3 phút.	Đặt lên đĩa gốm và đậy bằng giấy bóng dành cho lò vi sóng. Phù hợp cho bữa ăn gồm 3 món (ví dụ thịt có nước sốt, rau và một món phụ như khoai tây, cơm hoặc mì ống).
Thức uống (Cà phê, sữa, trà, nước uống ở nhiệt độ phòng)	150 ml (1 tách) 250 ml (1 ca)	1-2 phút.	Rót thức uống vào một ly gốm nhưng không đậy nắp và hâm nóng. Đặt ly (150 ml) hoặc ca (250 ml) vào giữa mâm xoay, Khuấy đều trước và sau thời gian chờ.
Thức ăn chín đông lạnh (đông lạnh)	300-350 g 400-450 g	4 phút.	Lấy thức ăn chín đông lạnh ra và kiểm tra xem đĩa có thích hợp cho lò vi sóng hay không. Xé vỏ bọc thức ăn chín. Đặt thức ăn chín đông lạnh vào giữa đĩa. Chế độ này thích hợp cho các suất thức ăn chín đông lạnh gồm 3 món (ví dụ thịt có nước sốt, rau và một món phụ như khoai tây, cơm hoặc mì ống).
Gratin Cá Đông (đông lạnh)	200 g 400 g	2-3 phút.	Đặt món gratin cá đông vào trong một đĩa thủy tinh chịu nhiệt có kích thước phù hợp. Đặt đĩa lên rế. Chế độ này thích hợp với các thực phẩm chế biến sẵn được đông lạnh bao gồm phi lê cá với rau và nước sốt bên trên.
Bánh Quich/ Pizza nhỏ đông lạnh (đông lạnh)	150 g (4-6 miếng) 250g (7-9 miếng)	-	Rải đều bánh quich hoặc pizza lên rế.
Gratin Mì ý đông lạnh (đông lạnh)	200 g 400 g	2-3 phút.	Đặt mì sợi, mì ống đông lạnh vào đĩa thủy tinh chịu nhiệt phù hợp. Đặt đĩa lên rế. Chế độ này phù hợp với món gratin mì đông như lasagne (mì sợi dẹt), cannelloni (bánh nhân thịt) hoặc macaroni (mì ống rưới nước sốt pho mát).

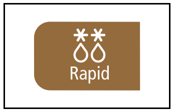
Sử dụng chức năng rã đông nhanh tự động

Chức năng Rã đông nhanh tự động cho phép bạn rã đông thịt, thịt gia cầm, cá. Thời gian rã đông và mức công suất được cài tự động.

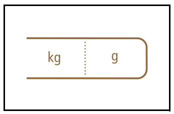
Bạn chỉ cần chọn chương trình và cho biết trọng lượng.

Chỉ sử dụng những đĩa an toàn với vi sóng.

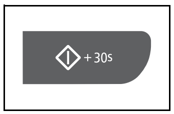
Đầu tiên, hãy đặt thức ăn đông lạnh ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.



1. Chọn kiểu thực phẩm sẽ rã đông bằng cách nhấn nút **Rã đông nhanh (Rapid Defrost)** ( ) một hoặc nhiều lần.
   (Xem thêm chi tiết ở bảng đối diện)



2. Chọn trọng lượng thức ăn bằng cách nhấn nút **kg** và **g**.
   Có thể chọn mức khối lượng cao nhất là 2000 g



3. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** ( ).
   Kết quả:
   - Quá trình rã đông bắt đầu.
   - Trong khi rã đông, lò sẽ phát tiếng bíp giữa chừng để nhắc bạn trở thức ăn trong lò.
   - Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** ( ) lần nữa để kết thúc rã đông.

Bạn có thể rã đông thực phẩm theo cách của mình. Để làm thế, bạn chọn chức năng nấu nướng/hâm nóng với mức công suất 180W. Tham khảo phần “Nấu nướng/Hâm nóng” trang 8 để biết thêm chi tiết.

Các cài đặt rã đông nhanh tự động

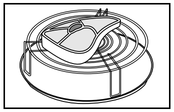
Bảng sau đưa ra nhiều chế độ rã đông nhanh, khối lượng, thời gian chờ và các khuyến cáo tương ứng khác nhau.
Tháo bỏ tất cả các loại bao bì trước khi rã đông. Đặt thịt, thịt gia cầm, cá và trái cây/quả lên đĩa men.

Thức ăn	Khẩu phần	Thời gian chờ	Khuyến cáo
1. Thịt	100-2000 g	20-90 phút.	Bọc chân và đầu cánh bằng giấy nhôm. Trở thịt khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này phù hợp cho thịt bò, cừu, heo, thịt lát, miếng, hoặc thịt bằm.
2. Thịt gia cầm	100-2000 g	20-90 phút.	Bọc chân và đầu cánh bằng giấy nhôm. Trở thịt khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này thích hợp cho gà nguyên con lẫn gà không nguyên con.
3. Cá	100-2000 g	20-80 phút.	Bọc phần đuôi của cá bằng giấy nhôm. Trở cá khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này thích hợp cho cá nguyên con lẫn cá phi lê.
4. Trái cây/ Quả	100-600 g	5-20 phút.	Sắp đều trái cây vào một đĩa thủy tinh cạn. Chế độ này phù hợp cho tất cả loại trái cây.

Chọn chức năng Rã đông Thủ công với mức công suất 180W khi bạn muốn rã đông thủ công. Để biết thêm chi tiết về các chức năng và thời gian rã đông, bạn xem trang 19.

Chọn phụ kiện

Sử dụng các vật chứa an toàn với vi sóng; không sử dụng các hộp, đĩa nhựa, ly giấy, các loại khăn, v.v..

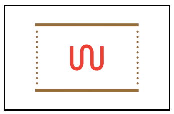


Nếu bạn muốn chọn chế độ nấu kết hợp (nướng và vi sóng), sử dụng dụng cụ nấu ăn an toàn cho lò vi ba và chịu nhiệt. Nồi nấu hoặc dụng cụ kim loại có thể làm hỏng lò của bạn.

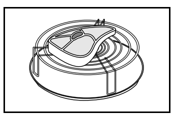
Cần thông tin chi tiết về nồi nấu và dụng cụ thích hợp, hãy tham khảo Hướng dẫn sử dụng dụng cụ nấu tại trang 14.

Nướng

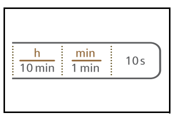
Chế độ nướng cho phép bạn nấu và nướng thức ăn nhanh chóng, mà không sử dụng vi sóng. Với mục đích này, miếng đệm nướng được cung cấp kèm với lò vi sóng.



1. Làm nóng lò nướng đến nhiệt độ thích hợp, bằng cách nhấn nút **Nướng (Grill)** ( ), chọn thời gian (**10 phút, 1 phút** và **10 giây**) và **nút Bắt đầu (Start)**.

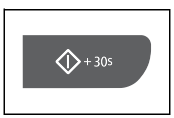


2. Hãy mở cửa và đặt thức ăn lên rế.



3. Đặt thức ăn lên miếng đệm trong lò.

Nhấn nút **Nướng (Grill)** ( ). Chọn thời gian nấu bằng cách nhấn nút **10 phút, 1 phút** và **10 giây** .
(Thời gian nướng tối đa là 60 phút).



4. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** ( ).

Kết quả: Đèn lò sẽ sáng khi đĩa xoay bắt đầu xoay.
1) Bắt đầu nấu và sau khi kết thúc lò sẽ kêu bíp 4 lần.
2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Bạn không cần lo lắng khi thấy thiết bị đun nóng đỏ rồi tắt trong khi nướng. Hệ thống này được thiết kế để tránh quá nhiệt bên trong lò

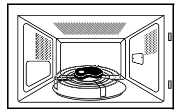
Luôn luôn sử dụng găng tay khi chạm vào vật chứa, vì chúng rất nóng.

Kết hợp Vi sóng và Nướng

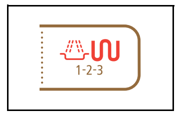
Bạn cũng có thể kết hợp nấu vi sóng với nướng, để nấu và rán vàng nhanh chóng cùng một lúc.

LUÔN LUÔN dùng dụng cụ nấu an toàn cho lò vi sóng và chịu nhiệt. Đĩa thủy tinh hoặc men là lý tưởng vì chúng cho phép vi sóng tác động đều vào thức ăn.

LUÔN LUÔN dùng găng tay lò khi chạm đến dụng cụ đựng trong lò, vì chúng sẽ rất nóng.



1. Mở cửa lò bằng cách ấn vào nút lớn nằm ở góc dưới bên phải của bảng điều khiển. Đặt thức ăn lên rế và đặt rế lên đĩa xoay. Đóng cửa lò.

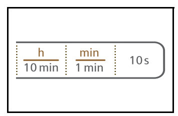


2. Nhấn nút **Kết hợp (Combi)** ( ).

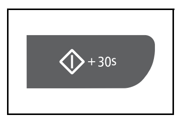
Kết quả: Ký hiệu sau đây sẽ hiển thị:
(chế độ vi sóng và nướng)
600W (công suất dùng)

Chọn **mức công suất** bằng cách nhấn nút **Kết hợp (Combi)** ( ) nhiều lần cho đến khi mức phù hợp được hiển thị.

Bạn không thể đặt nhiệt độ của chế độ nướng.



3. Đặt thời gian nấu bằng cách nhấn nút **10 phút, 1 phút** và **10 giây** . Thời gian nấu tối đa là 60 phút.



4. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** ( ).

Kết quả: Việc nấu kết hợp bắt đầu. Khi nấu xong.
1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Mức công suất cao nhất cho chế độ kết hợp vi sóng và nướng là 600W.

VI

Nấu nhiều giai đoạn

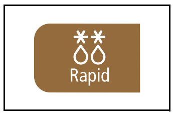
Lò vi sóng có thể được lập trình để nấu thức ăn qua ba bước.
Ví dụ: Bạn muốn rã đông thức ăn và nấu mà không cần dừng lại để cài đặt sau mỗi bước. Do vậy bạn có thể rã đông và nấu 500g cá theo ba bước:

- ***Rã đông***
- ***Nấu I***
- ***Nấu II***

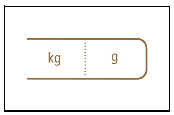
✉ Bạn có thể cài đặt từ hai đến ba bước khi theo chương trình nấu theo nhiều bước

✉ Nếu bạn cài đặt ba bước, bước đầu tiên sẽ là rã đông.

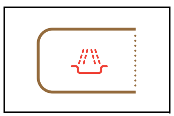
✉ Không nhấn nút ◇ cho đến khi bạn cài đặt xong bước sau cùng.



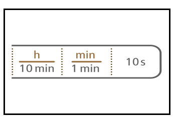
1. Nhấn nút **Nhanh (Rapid)** ( ) một hoặc nhiều lần.



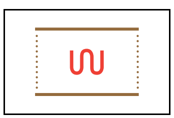
2. Chọn trọng lượng bằng cách nhấn nút **kg** và **g** theo số lần tương ứng (ví dụ 500 g).



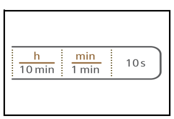
3. Nhấn nút **Mức Công suất (Power Level)** ( ).
   Chế độ vi sóng(I):
   ; nếu cần thiết, đặt mức công suất bằng cách nhấn nút **Mức Công suất (Power Level)** ( ) một hay nhiều lần.
   (ví dụ 600 W)



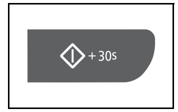
4. Cài đặt thời gian nấu bằng cách nhấn nút **10 phút, 1 phút** và **10 giây** với số lần tương ứng (ví dụ 4 phút).



5. Nhấn nút **Nướng (Grill)** ( ).
   Chế độ nướng (II):



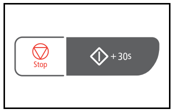
6. Cài đặt thời gian nấu bằng cách nhấn nút **10 phút, 1 phút** và **10 giây** với số lần tương ứng (ví dụ 5 phút).
   (Thời gian nướng tối đa là 60 phút).



7. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** (◇).
   <u>Kết quả:</u> Ba chế độ [rã đông và nấu (I,II)] được chọn lần lượt kế tiếp nhau. Tùy theo chế độ rã đông bạn đã chọn, lò sẽ tự động kêu ở khoảng nửa chu trình để nhắc bạn trở chiều đồ nấu. Khi đã nấu xong, lò sẽ kêu 4 lần.
   - Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
   - Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

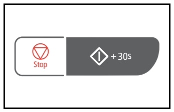
Tắt tiếng kêu bíp

Bạn có thể tắt tiếng bíp khi nào bạn muốn.



1. Nhấn nút **Dừng (Stop)** ( ) và **Bắt đầu (Start)** ( ) cùng một lúc.
   Kết quả: Lò sẽ không kêu bíp mỗi khi bạn nhấn nút.



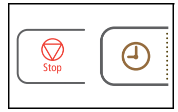


2. Để mở lại tiếng bíp, nhấn đồng thời nút **Dừng (Stop)** ( ) và **Bắt đầu (Start)** ( ) lần nữa.
   Kết quả: Lò sẽ phát lại tiếng bíp.



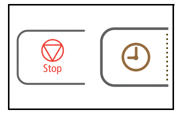
Khóa lò vi sóng của bạn an toàn

Lò vi sóng của bạn được trang bị một chương trình đặc biệt An toàn đối với trẻ em, cho phép lò được "khóa" làm cho trẻ em hoặc bất kỳ ai không quen không thể vận hành nó một cách ngẫu nhiên.
Lò có thể được khóa bất kỳ lúc nào.



1. Nhấn đồng thời nút **Dừng (Stop)** ( ) và **Đồng hồ (Clock)** ( ).
   Kết quả: Khi lò bị khóa lại (không thể chọn bất kỳ chức năng nào).





2. Để mở khóa cho lò, nhấn đồng thời nút **Dừng (Stop)** ( ) và **Đồng hồ (Clock)** ( ) lần nữa.
   Kết quả: Lò có thể được sử dụng một cách bình thường.

Hướng dẫn sử dụng dụng cụ nấu

VI

Để nấu thức ăn trong lò vi sóng, vi sóng có thể tác động vào thức ăn, mà không bị phản xạ hoặc hấp thu bởi chiếc đĩa đang dùng.
Cần cẩn thận khi chọn dụng cụ nấu. Nếu dụng cụ nấu được ghi là an toàn cho lò vi sóng, bạn không cần phải lo lắng.
Bảng sau đây liệt kê nhiều loại dụng cụ nấu và chỉ ra khi nào và thế nào chúng được dùng trong một lò vi sóng.

Dụng cụ nấu	An toàn cho lò vi sóng	Ghi chú
Giấy nhôm	✓ ✗	Có thể được sử dụng với số lượng nhỏ để bảo vệ thức ăn không nấu quá chín. Hồ quang xuất hiện nếu giấy nhôm quá gần vách lò hoặc nếu dùng quá nhiều giấy nhôm.
Đĩa nướng	✓	Không nên để nóng trước quá 8 phút.
Đồ sứ và đồ bằng đất nung	✓	Sành, gốm, đồ đất có men và đồ sứ làm bằng đất sét trộn với tro xương thường thích hợp, miễn là không có trang trí hoa văn kim loại.
Đĩa polyester loại dùng rồi bỏ	✓	Một số thức ăn đông lạnh được đóng gói trong các đĩa như vậy.
Bao bì thức ăn nhanh		
• Ly đựng loại Polystyrene	✓	Có thể được sử dụng để hâm thức ăn. Nấu quá lâu có thể làm cho polystyrene chảy ra.
• Bao giấy hoặc báo	✗	Có thể bắt lửa.
• Giấy tái chế hoặc đồ thủy tinh trang trí kim loại	✗	Có thể làm xẹt lửa.
Đồ thủy tinh		
• Đồ gốm chịu nhiệt	✓	Có thể được sử dụng, miễn là không có trang trí bằng hoa văn kim loại.
• Đồ thủy tinh tinh xảo	✓	Có thể được sử dụng để hâm thức ăn hoặc chất lỏng. Thủy tinh mỏng có thể nứt hoặc bể khi làm nóng đột ngột.
• Bình thủy tinh	✓	Phải gỡ bỏ nắp. Chỉ thích hợp cho hâm nóng.
Kim loại		
• Đĩa	✗	Có thể làm xẹt lửa hoặc cháy.
• Bao dùng cho tủ lạnh	✗	
Giấy		
• Khay, ly, khăn ăn và giấy thấm	✓	Với thời gian nấu ngắn và hâm nóng. Vẫn hấp thu độ ẩm dư thừa.
• Giấy tái chế	✗	Có thể làm xẹt lửa.
Nhựa		
• Dụng cụ chứa	✓	Đặc biệt nếu là nhựa chống nhiệt. Vài loại nhựa khác có thể biến dạng hoặc mất màu ở nhiệt độ cao. Không dùng nhựa Melamine.
• Giấy bóng dùng làm bao bì thực phẩm	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm. Đừng cho chạm vào thức ăn. Cẩn thận khi gỡ giấy trong khi hơi nóng thoát ra.
• Bao dùng trong tủ lạnh	✓ ✗	Có thể gây bỏng hoặc cháy. Không nên che kín hơi. Chích với một chiếc nĩa, nếu cần.
Giấy sáp và giấy chống dầu	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm và tránh văng tung tóe.

✓ : Khuyến cáo
✓✗: Sử dụng cẩn thận
✗ : Không an toàn

LÒ VI SÓNG

Năng lượng vi sóng thường tác động vào thức ăn, thu hút và hấp thu bởi nước, chất béo và đường của nó.
Vi sóng làm cho các phân tử trong thức ăn di chuyển nhanh. Sự chuyển động nhanh của các phân tử này sẽ tạo ra ma sát và kết quả là nhiệt sẽ làm chín thức ăn.

NẤU

Dụng cụ nấu dùng cho nấu vi sóng:
Dụng cụ nấu phải cho phép năng lượng vi sóng đi qua nó với một hiệu quả tối đa. Vi sóng bị phản xạ bởi kim loại, như thép, nhôm và đồng, nhưng nó có thể đi qua đồ men, thủy tinh, gốm và nhựa cũng như giấy và gỗ. Do vậy thức ăn không bao giờ nên nấu với dụng cụ chứa bằng kim loại.

Thức ăn thích hợp cho việc nấu bằng vi sóng:
Nhiều loại thức ăn thích hợp cho việc nấu bằng vi sóng, bao gồm rau cải tươi và đông lạnh, trái cây, mì ống, gạo, ngũ cốc, đậu, cá, và thịt. Nước chấm, sữa trứng, súp, bánh pudding nóng, mứt, và tương ớt cũng có thể được nấu trong lò vi sóng. Nói chung, nấu nướng bằng vi sóng là lý tưởng cho mọi thức ăn được chuẩn bị một cách bình thường trong ngăn giữ nhiệt. Bơ lỏng hoặc sôcôla, ví dụ (xem chương về lời khuyên, kỹ thuật và mẹo).

Bao phủ khi nấu
Bao phủ thức ăn khi nấu ăn rất quan trọng, khi nước bốc hơi và tham gia vào quá trình để nấu nướng. Thức ăn có thể được bao phủ bằng nhiều cách: như với một khay men, sử dụng nắp hoặc giấy bóng dùng cho lò vi sóng.

Thời gian chờ
Sau khi nấu thức ăn xong thời gian chờ rất quan trọng giúp nhiệt lan tỏa đều trong thức ăn.

Hướng dẫn nấu cho rau cải đông lạnh

Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp. Nấu trong thời gian tối thiểu – xem bảng. Tiếp tục nấu để đạt kết quả bạn muốn.
Khuấy hai lần lúc nấu và một lần sau khi nấu. Thêm muối, rau thơm hoặc bơ sau khi nấu. Đậy nắp trong khi chờ.

Thức ăn	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Rau bina	150g	600W	5½-6½	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.
Bông cải xanh	300 g	600 W	10-11	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.
Đậu	300 g	600 W	8-9	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.
Đậu Xanh	300 g	600 W	10-11	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.
Rau cải hỗn hợp (cà rốt/đậu/bắp ngô)	300 g	600 W	9-10	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.
Rau cải hỗn hợp (Kiểu Trung Hoa)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.

VI

Hướng dẫn nấu gạo và mì ống

Gạo: Dùng một chén thủy tinh lớn chịu nhiệt có nắp đậy với lượng gạo gấp đôi trong suốt thời gian. Đậy nắp khi nấu.
Sau khi thời gian nấu kết thúc, khuấy trước thời gian chờ thêm muối hoặc thêm rau thơm và bơ.
Ghi chú: gạo có thể không hấp thu nước hoàn toàn sau khi thời gian nấu kết thúc.

Mì ống : Dùng một chén thủy tinh lớn chịu nhiệt. Thêm nước để nấu, một chút muối và khuấy đều. Không đậy nắp khi nấu.
Khuấy trong lúc và sau khi nấu. Đậy nắp trong thời gian chờ và chắt nước cạn sau đó.

Thức ăn	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Gạo Trắng (luộc sơ)	250 g	750 W	17-18	5	Thêm 500 ml nước lạnh.
Gạo lức (luộc sơ)	250 g	750 W	22-23	5	Thêm 500 ml nước lạnh.
Gạo hỗn hợp (gạo + gạo hoang dã)	250 g	750 W	18-19	5	Thêm 500 ml nước lạnh.
Bắp hỗn hợp (gạo + ngũ cốc)	250 g	750 W	19-20	5	Thêm 400 ml nước lạnh.
Mì ống	250 g	750 W	11-12	5	Thêm 1000 ml nước nóng.

Hướng dẫn nấu cho rau cải tươi

Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp. Thêm 30-45 ml nước lạnh (2-3 muỗng canh) cho mỗi 250 g trừ khi một lượng nước khác được đề xuất – xem bảng. Nấu trong thời gian tối thiểu – xem bảng. Tiếp tục nấu để đạt kết quả bạn muốn. Khuấy một lần trong lúc nấu và một lần sau khi nấu. Thêm muối, rau thơm hoặc bơ sau khi nấu. Đậy nắp trong thời gian chờ là 3 phút.

Mẹo: Cắt rau cải tươi thành từng đoạn kích thước như nhau. Càng cắt nhỏ, càng nấu nhanh.

Các loại rau nên được nấu ở mức công suất vi sóng cao nhất (750 W).

Thức ăn	Khẩu phần	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Bông cải xanh	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Chuẩn bị các bông cải kích thước đều nhau. Xếp đặt cọng vào giữa.
Cải Brúcxen	250g	6½-7½	3	Thêm 60-75 ml (5-6 muỗng canh) nước.
Cà rốt	250 g	5-6	3	Cắt cà rốt thành lát đều nhau.
Cải súp lơ	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Chuẩn bị các bông cải kích thước đều nhau. Cắt các bông lớn làm đôi. Xếp đặt cọng vào giữa.
Bí xanh	250 g	4-4½	3	Cắt bí thành lát. Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước hoặc một cục bơ. Nấu cho đến khi mềm.
Cà tím	250 g	4½-5	3	Cắt cà thành lát nhỏ và đổ vào 1 muỗng canh nước chanh.
Tỏi tây	250 g	5-5½	3	Cắt tỏi thành lát dày.
Nấm	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Chuẩn bị nấm để nguyên hay xắt ra. Không thêm chút nước nào. Đổ nước chanh vào. Thêm gia vị muối và tiêu. Chắt bớt nước trước khi dùng.
Hành	250 g	5-6	3	Cắt hành thành lát hoặc cắt đôi. Chỉ thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước.
Ớt	250 g	4½-5	3	Cắt ớt thành lát nhỏ.
Khoai tây	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Cân khoai tây đã lột vỏ và cắt làm đôi hoặc làm tư đều đặn.
Củ Cải	250 g	5-5½	3	Cắt củ cải thành khối nhỏ.

HÂM NÓNG

Lò vi sóng của bạn sẽ hâm nóng thức ăn ít tốn thời gian hơn so với lò truyền thống lò nung.
Sử dụng các mức công suất và thời gian hâm nóng trong đồ thị sau như một hướng dẫn. Thời gian trong sơ đồ ứng với chất lỏng ở nhiệt độ phòng khoảng +18 đến +20°C hoặc thức ăn nguội có nhiệt độ từ +5 đến +7°C.

Sắp xếp và đậy nắp
Tránh hâm nóng khối lớn như miếng thịt chưa cắt – chúng sẽ bị cháy và khô trước khi bên trong được nóng lên. Hâm nóng các miếng nhỏ sẽ thành công hơn.

Mức công suất và khuấy
Vài loại thức ăn có thể được hâm nóng khi dùng công suất 750 W trong khi các thức ăn khác hâm nóng ở mức 600 W, 450 W hoặc ngay cả 300 W.
Hãy kiểm tra ở các bảng hướng dẫn. Nói chung, hâm nóng thức ăn ở mức công suất thấp tốt hơn, nếu thức ăn dạng mảnh dẻ, số lượng nhiều, hoặc cần hâm nóng nhanh chóng (ví dụ dạng miếng nhỏ).

Khuấy đều hoặc đảo thức ăn lúc hâm nóng để có kết quả tốt hơn. Nếu được, khuấy lại trước khi dùng.

Cần quan tâm đặc biệt khi hâm chất lỏng và thức ăn cho trẻ. Nhằm ngăn ngừa việc trào chất lỏng khi nấu và có thể bị bỏng, hãy khuấy trước, trong và sau khi nấu. Giữ chúng trong lò vi sóng trong thời gian chờ. Chúng tôi đề xuất đặt muỗng nhựa hoặc thủy tinh vào chất lỏng. Tránh nấu thức ăn quá lâu (và do vậy bị hỏng) thức ăn.
Tốt nhất là ước lượng thiếu thời gian nấu và thêm thời gian nấu thêm, nếu cần.

Đun nóng và thời gian chờ
Khi hâm nóng thức ăn lần đầu, cần ghi chú thời gian đã thực hiện – để tham khảo sau này.

Luôn đảm bảo là thức ăn được hâm nóng đều khắp.

Cho phép thức ăn duy trì một khoảng thời gian ngắn sau khi hâm nóng – để nhiệt độ lan đều.
Thời gian chờ đề xuất sau khi hâm nóng là 2-4 phút, trừ khi có một thời gian khác được đề xuất trên biểu đồ.

Cần quan tâm đặc biệt khi hâm chất lỏng và thức ăn cho trẻ. Cũng cần xem chương về các biện pháp an toàn.

HÂM NÓNG CHẤT LỎNG

Luôn cho phép thời gian chờ tối thiểu là 20 giây sau khi lò tắt để cho nhiệt độ lan đều. Khuấy trong khi làm nóng nếu cần, và LUÔN LUÔN khuấy sau khi làm nóng. Nhằm ngăn ngừa bị tràn và có thể gây bỏng, bạn cần đặt một muỗng hoặc que thủy tinh vào chất lỏng khuấy trước, trong và sau khi hâm.

HÂM NÓNG THỨC ĂN DÀNH CHO TRẺ

THỨC ĂN DÀNH CHO TRẺ: Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi hâm nóng! Để duy trì 2-3 phút trước khi dùng. Khuấy lại và kiểm tra nhiệt độ. Nhiệt độ sử dụng đề xuất: giữa 30-40°C.

SỮA DÀNH CHO TRẺ: Rót sữa vào một chai thủy tinh đã được khử trùng. Hâm nóng không đậy nắp. Không bao giờ hâm bình sữa có gắn núm vú, vì bình có thể bị nổ do quá nóng. Lắc đều trước thời gian chờ và khuấy lại trước khi dùng! Luôn luôn cẩn thận kiểm tra nhiệt độ sữa của trẻ hoặc thức ăn sữa trước khi cho trẻ ăn. Nhiệt độ sử dụng đề xuất: khoảng 37°C.

CHÚ Ý:
Thức ăn dành cho trẻ đặc biệt cần được kiểm tra cẩn thận trước khi cho trẻ dùng để ngăn ngừa bị bỏng.
Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng tiếp theo như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

VI

Hâm nóng chất lỏng và thức ăn

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Thức ăn	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Thức uống (cà phê, sữa, trà, nước với nhiệt độ phòng)	150ml (1 tách) 250ml (1 ca)	750W	1½-2 2-2½	1-2	Rót thức uống vào một ly gốm nhưng không đậy nắp và hâm nóng. Đặt ly (150 ml) hoặc ca (250 ml) vào giữa mâm xoay, Khuấy đều trước và sau thời gian chờ.
Súp (nguội)	250g 450g	750W	3-3½ 4-4½	2-3	Rót vào đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi hâm nóng. Khuấy lại trước khi dùng.
Món hầm (nguội)	350g	600W	5-6	2-3	Đặt món hầm vào một đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy lúc đang hâm nóng và khuấy lại trước lúc chờ và lúc dùng.
Mì ống với nước sốt (nguội)	350g	600W	4-5	3	Đặt mì ống (như spaghetti hoặc nui trứng) vào một đĩa men cạn. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Khuấy trước khi dùng.
Chan nước sốt (nguội) vào mì ống	350g	600W	4½-5½	3	Đặt mì ống (như ravioli, tortellini) vào đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy lúc đang hâm nóng và khuấy lại trước lúc chờ và lúc dùng.
Món ăn trên đĩa (nguội)	300g 400g	600W	5-6 6-7	3	Đặt 2-3 món ăn bị nguội vào một đĩa men. Bọc bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng.

Thức ăn	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Thức ăn chín đông lạnh	300g 400g	600W	11½-12½ 13-14	4	Đặt đĩa chịu nhiệt dùng cho lò vi sóng có chứa thức ăn chín đông lạnh (-18ºC) lên đĩa xoay. Đâm thủng màng bọc hoặc bọc thức ăn bằng giấy bóng nhựa dùng cho lò vi sóng. Sau đó hâm nóng với thời gian chờ 4 phút.

Hâm nóng thức ăn và sữa dành cho trẻ

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Thức ăn	Khẩu phần	Công suất	Thời gian	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Thức ăn dành cho trẻ (rau cải + thịt)	190g	600W	30giây	2-3	Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Chờ trong 2-3 phút. Trước khi dùng, hãy khuấy đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận.
Cháo cho trẻ (ngũ cốc + sữa + trái cây)	190g	600W	20giây	2-3	Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Chờ trong 2-3 phút. Trước khi dùng, hãy khuấy đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận.
Sữa dành cho trẻ:	100ml 200ml	300W	30-40giây. 1phút. đến 1phút.10giây.	2-3	Khuấy hoặc lắc đều và đổ vào một chai thủy tinh đã được khử trùng. Đặt vào giữa đĩa xoay. Không đậy nắp khi nấu. Lắc đều và chờ ít nhất 3 phút. Trước khi dùng, lắc đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận.

VI

RÃ ĐÔNG

Lò vi sóng là một phương thức tuyệt vời cho rã đông thức ăn. Lò vi sóng rã đông tốt thức ăn đông lạnh trong một thời gian ngắn. Điều này cực kỳ thuận lợi, nếu gia đình bạn có khách viếng đột xuất.

Thịt gia cầm đông lạnh phải được rã đông hoàn toàn trước khi nấu. Bỏ mọi dây buộc kim loại và mọi lớp bao để cho nước chảy ra ngoài khi rã đông.

Đặt thức ăn đông lạnh trên một đĩa không đậy. Lật nghiêng phân nửa, chắt chất lỏng và gỡ bỏ mọi phần càng nhanh càng tốt.
Kiểm tra thức ăn để bảo đảm rằng thức ăn không nguội lạnh.
Nếu các phần nhỏ hơn và mỏng hơn của thức ăn đông lạnh bắt đầu nóng lên, chúng có thể còn được bọc bằng giấy nhôm quanh chúng lúc rã đông.

Có thể thịt gia cầm bắt đầu được làm nóng mặt ngoài, ngưng chảy tan ra và cho phép duy trì trong 20 phút trước khi tiếp tục.
Sắp xếp cho cá, thịt và thịt gia cầm được duy trì nhằm rã đông hoàn toàn. Thời gian chờ cho rã đông hoàn toàn thay đổi phụ thuộc vào số lượng thức ăn rã đông. Hãy tham khảo bảng sau đây.

Mẹo: Thức ăn mỏng rã đông tốt hơn thức ăn dày và số lượng thức ăn nhỏ cần ít thời gian hơn số lượng thức ăn lớn. Hãy ghi nhớ mẹo này khi làm đông và rã đông thức ăn.

Để rã đông thực phẩm ở nhiệt độ khoảng -18 đến - 20ºC, thực hiện như hướng dẫn ở bảng sau.

Mọi thức ăn đông lạnh cần rã đông dùng mức công suất (180 W).

Thức ăn	Khẩu phần	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Thịt Bò xắt lát Miếng thịt heo	 500g 250g	 10-12 7-8	 5-20	Đặt thịt vào một đĩa men cạn. Bọc các cạnh mỏng bằng giấy nhôm. Trở thức ăn sau một nửa thời gian rã đông!
Thịt gia cầm Miếng thịt gà Nguyên con gà	 500g (2 miếng) 1000g	 12-14 25-28	 15-40	Trước hết, đặt các miếng gà với phần da hướng xuống, toàn con gà với phần ngực hướng xuống một đĩa men cạn. Bọc phần mỏng như cánh và phần đuôi bằng giấy nhôm. Trở thức ăn sau một nửa thời gian rã đông!
Cá Philê Cá	 250g (2 miếng) 400g (4 miếng)	 6-7 11-13	 5-20	Đặt cá đông lạnh vào giữa một đĩa men cạn. Sắp phần mỏng hơn bên dưới các phần dày. Bọc các đầu nhọn bằng giấy nhôm. Trở thức ăn sau một nửa thời gian rã đông!
Trái cây Quả mọng	 250g	 6-7	 5 - 10	Dàn trái cây lên một đĩa thủy tinh tròn, cạn (có đường kính lớn).
Bánh mì Ổ bánh mì (mỗi cái. 50 g) Bánh mì nướng/ Sandwich Bánh mì Đức (lúa mì+ bột lúa mạch)	 2 miếng 4 miếng 250g 500g	 1½-2 3-4 4-5 8-10	 5 - 10	Sắp bánh mì theo vòng tròn hay theo chiều nằm ngang trên giấy thấm ở giữa đĩa xoay. Trở thức ăn sau một nửa thời gian rã đông!

VI

NƯỚNG

Thiết bị đun nóng để nướng đặt ở bên dưới lớp trên cùng của khoang nướng. Nó hoạt động khi cửa lò đã đóng và đĩa xoay đang quay. Đĩa xoay sẽ làm cho thức ăn được chín đều hơn. Làm nóng vỉ nướng trước trong thời gian 4 phút sẽ làm cho thức ăn chín nhanh hơn.

Đồ dùng chứa thức ăn để nướng:
Phải chịu lửa và bằng kim loại. Không sử dụng bất kỳ loại dụng cụ nào bằng nhựa, vì chúng sẽ bị nóng chảy.

Thức ăn phù hợp cho nướng:
Thịt sườn, xúc xích, thịt miếng để nướng, hamburger, thịt lợn muối xông khói và lát thịt đùi muối, miếng cá mỏng, sandwich và tất cả các loại bánh mì nướng có phết thêm gia vị.

CÁC ĐIỂM LƯU Ý:
Khi chỉ sử dụng riêng chế độ nướng, phải đảm bảo thiết bị đun nóng nằm ngang bên dưới mặt trên của khoang lò và vị trí đứng không sát thành sau. Hãy nhớ rằng thức ăn phải được đặt trên rế trên, nếu không có chỉ dẫn nào khác.

VI SÓNG + NƯỚNG

Chế độ này kết hợp nhiệt bức xạ từ bộ phận nướng cộng với tốc độ của vi sóng để xử lý thức ăn. Chúng hoạt động khi cửa lò đã đóng và đĩa xoay đang xoay. Do có sự xoay của đĩa xoay, thức ăn sẽ chín đều. Có sự kết hợp của cả 3 chế độ trong mô hình này:
600 W + Nướng, 450 W + Nướng và 300 W + Nướng.

Dụng cụ nấu dùng cho chế độ kết hợp vi sóng + nướng
Hãy sử dụng những dụng cụ mà vi sóng có thể đi qua. Các dụng cụ này phải chịu lửa. Không sử dụng dụng cụ kim loại với chế độ kết hợp này. Không sử dụng bất kỳ loại dụng cụ nào bằng nhựa, vì chúng sẽ bị nóng chảy.

Thức ăn phù hợp để nấu bằng vi sóng và nướng:
Thức ăn phù hợp cho chế độ kết hợp này bao gồm tất cả các loại thức ăn đã được nấu chín cần hâm nóng và làm chín (ví dụ như bánh ngọt nướng), cũng như những loại thức ăn cần ít thời gian để làm chín phần bên trên của nó. Ngoài ra, chế độ này còn được sử dụng cho những miếng thức ăn dày và làm cho thức ăn mau chín và giòn (ví dụ như những miếng thịt gà, phải trở chúng sau một nửa thời gian làm chín). Hãy tham khảo phần hướng dẫn sử dụng lò nướng để biết thêm chi tiết.

CÁC ĐIỂM LƯU Ý:

Khi chỉ sử dụng chế độ kết hợp (vi sóng + nướng), phải đảm bảo thiết bị đun nóng nằm ngang bên dưới mặt trên của khoang lò và vị trí đứng không sát thành sau. Hãy nhớ rằng thức ăn phải được đặt trên rế trên, nếu không có chỉ dẫn nào khác. Nếu không thì chúng phải được đặt trực tiếp trên đĩa xoay. Hãy tham khảo các hướng dẫn trong bảng sau.

Thức ăn phải được trở nếu nó cần được làm vàng cả hai bên.

Hướng dẫn nướng

Sử dụng chức năng nướng để làm nóng trước đầu sinh nhiệt khi nướng thức ăn tươi và đông lạnh.
Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn cho việc nướng.

Thức ăn tươi sống	Khẩu phần	Thời gian làm nóng (phút)	Công suất	1. Thời gian một mặt (phút)	2. Thời gian một mặt (phút.)	Hướng dẫn
Các lát bánh mì nướng	4 miếng (4 x 25g)	5	Chỉ nướng	6-7	5-6	Đặt những lát bánh kế nhau trên rế.
Bánh mì tròn (đã nướng)	2-4 lát	3	Chỉ nướng	3-4	2-3	Để bánh mì cuốn sẵn với mặt đáy ngửa lên thành hình tròn trực tiếp lên rế.
Cà chua nướng	250g (2miếng)	5	300 W + Nướng	5½-6½	--	Cắt cà chua làm hai. Rắc muối, tiêu và phết một chút bơ lên trên. Sắp chúng thành một vòng tròn trên một đĩa thủy tinh cạn chịu nhiệt. Đặt đĩa lên trên rế.
Bánh mì nướng Hawaii	2 miếng (300 g)	5	300 W + Nướng	7-9	--	Nướng các lát bánh mì trước. Đặt bánh mì nướng có phết nguyên liệu lên mặt (giăm bông, dứa, bơ lát) nằm cạnh nhau trên rế. Sau khi đã nướng xong, đợi trong vòng 2-3 phút.
Cánh gà (nguội)	400 -500g (6 miếng)	5	300 W + Nướng	11-13	10-12	Chuẩn bị thịt gà miếng ví dụ như cánh gà và đùi gà, dầu và gia vị. Xếp theo hình tròn trên miếng đệm với phần xương quay vào giữa lò. Sau khi nướng, đợi trong vòng 2-3 phút.

Hướng dẫn nướng (tiếp tục)

Thức ăn tươi sống	Khẩu phần	Thời gian làm nóng (phút)	Công suất	1. Thời gian một mặt (phút)	2. Thời gian một mặt (phút.)	Hướng dẫn
Khoai tây nướng	500 g	5	450 W +Nướng	10-12	--	Cắt khoai tây làm đôi và xếp tròn trên miếng đệm với mặt cắt úp xuống. Phết dầu ô liu và gia vị lên mặt cắt. Sau đó nướng trong vòng 3 phút.
Mì đông	400 g	---	600 W +Nướng	14-16	3-4	Đặt mì đông (-18ºC), ví dụ như lasagne (mì sợi dẹt), cannelloni (bánh nhân thịt) hoặc macaroni (mì ống rưới nước sốt pho mát) vào đĩa thủy tinh chịu nhiệt có kích thước phù hợp và để lên rế.
Gratin Cá Đông	400 g	---	600 W +Nướng	16-18	3-4	Để gratin cá đông lạnh (-18ºC) vào đĩa thủy tinh chịu nhiệt có kích thước phù hợp. và để lên rế.
Đông lạnh Bánh Pizza Snack	250g (8 miếng)	---	300 W +Nướng	12-13	---	Đặt các bánh pizza đông lạnh (-18ºC) hoặc các bánh quich trong vòng tròn trên rế.
Đông lạnh Bánh Streusel	200 -250g (1-2 miếng)	---	300 W +Nướng	4-6	---	Đặt các miếng bánh đông lạnh (-18ºC) cạnh nhau trên rế. Sau đó chờ rã đông trong 5 phút.

CÁC MẸO ĐẶC BIỆT

LÀM TAN BƠ
Đặt 50 g bơ vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu. Đậy bằng nắp nhựa.
Làm nóng trong vòng 30-40 giây với mức công suất 750 W cho đến khi bơ tan ra.

LÀM TAN SÔCÔLA
Đặt 100 g sôcôla vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu.
Làm nóng từ 3-5 phút, sử dụng mức công suất 450 W đến khi sôcôla tan ra.
Khuấy một đến hai lần trong quá trình làm tan chảy. Sử dụng găng tay khi lấy ra!

LÀM TAN MẬT ONG KẾT TINH
Đặt 20 g mật ong tinh thể vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu.
Làm nóng trong vòng 20-30 giây với mức công suất 300 W cho đến khi mật ong tan ra.

LÀM TAN GELATINE
Đặt miếng gelatine khô (10 g) vào nước lạnh trong vòng 5 phút.
Đặt gelatine đã được làm khô vào một bát thủy tinh nhỏ chịu nhiệt.
Làm nóng trong vòng 1 phút với mức công suất 300W.
Khuấy sau khi làm tan gelatine.

NẤU GLAZE/KEM TRỨNG (ĐỂ LÀM BÁNH NGỌT VÀ BÁNH GATÔ)
Trộn glaze (khoảng 14 g) với 40 g đường và 250 ml nước lạnh.
Nấu bằng chén thủy tinh chịu nhiệt không đậy nắp từ 3½ đến 4½ phút với mức công suất 750 W, đến khi glaze/kem trứng trở nên trong suốt. Khuấy hai lần trong khi nấu.

LÀM MỨT
Đặt 600 g trái cây (ví dụ như dâu trộn) trong một bát thủy tinh chịu nhiệt có kích thước phù hợp và có nắp đậy. Thêm 300 g đường và khuấy đều
Nấu có nắp đậy trong vòng từ 10-12 phút với mức công suất 750 W.
Khuấy nhiều lần trong khi nấu. Bỏ vào một lọ nhỏ bằng thủy tinh có nắp đậy dạng xoay. Để nắp đậy trong vòng 5 phút.

LÀM BÁNH PUDDING
Trộn bột pudding với đường và sữa (500 ml) trực tiếp theo hướng dẫn của nhà sản xuất và khuấy đều. Sử dụng một bát thủy tinh chịu nhiệt có kích thước phù hợp và có nắp đậy. Nấu có đậy nắp sẽ cần từ 6½ đến 7½ phút với mức công suất 750 W.
Khuấy nhiều lần trong khi nấu.

NƯỚNG HẠNH ĐÀO
Trải 30 g các lát hạnh đào vào một đĩa men có kích cỡ vừa.
Đảo vài lần trong khoảng 3½ đến 4½ phút với mức công suất 600 W.
Để yên trong lò từ 2-3 phút. Sử dụng găng tay khi lấy ra!

VI

Làm sạch lò vi sóng

Các bộ phận sau đây của lò vi sóng cần được làm sạch thường xuyên để tránh dầu mỡ và các mẫu thức ăn tích tụ lại:

- ***Bề mặt trong và ngoài***
- ***Cửa lò và đệm cửa lò***
- ***Đĩa xoay và Vòng xoay***

☛ **LUÔN LUÔN** đảm bảo rằng đệm cửa lò luôn sạch và cửa luôn được đóng đúng cách.

☛ Không đảm bảo lò sạch thường xuyên có thể dẫn đến rỉ sét bề mặt, ảnh hưởng đến tuổi thọ của lò và có khả năng dẫn đến tình trạng nguy hiểm.

1. Làm sạch mặt ngoài lò bằng vải mềm, nước ấm có xà bông. Lau nhẹ và làm khô ráo.
2. Loại bỏ bất kỳ vết bẩn nào ở mặt trong lò hay trên vòng xoay bằng vải có xà bông. Lau nhẹ và làm khô ráo.
3. Để loại bỏ các mẫu thức ăn đã hóa cứng và khử mùi cho thiết bị, hãy đặt một ly nước chanh pha loãng vào đĩa xoay và nấu trong vòng 10 phút ở công suất cực đại.
4. Rửa đĩa an toàn trong máy rửa chén mỗi khi cần thiết.

✉ **KHÔNG** làm đổ nước vào các khe. **KHÔNG** sử dụng bất kỳ sản phẩm tẩy rửa hay dung môi hóa học nào. Hãy đặc biệt chú ý khi làm vệ sinh đệm cửa lò để đảm bảo không có các hạt:
- Tích tụ
- Ngăn cản cửa lò đóng đúng cách

✉ Làm sạch khoang lò vi sóng sau mỗi lần sử dụng bằng dung dịch tẩy nhẹ, nhưng để lò nguội đi rồi mới tiến hành làm sạch để tránh bị hư.

Bảo quản và sửa chữa lò vi sóng

Một vài khuyến cáo nên được lưu ý khi bảo quản và sửa chữa lò vi sóng của bạn.
Phải ngưng sử dụng lò nếu cửa lò hay đệm cửa lò bị hư hỏng:

- ***Bản lề bị gãy***
- ***Đệm cửa lò bị hỏng***
- ***Khoang lò bị méo hay cong vênh***

Chỉ nhân viên kỹ thuật được đào tạo mới được sửa chữa.

☛ **KHÔNG** tháo bỏ phần vỏ bọc bên ngoài của lò. Nếu lò bị lỗi và cần phải sửa chữa hoặc bạn nghi ngờ về điều kiện của nó:
- Rút dây nguồn của lò ra khỏi ổ cắm
- Liên hệ với dịch vụ hậu mãi gần nhất

✉ Nếu bạn muốn tạm cất lò đi, nên chọn một nơi khô ráo, sạch bụi.
Lý do: Bụi và hơi ẩm có thể ảnh hưởng xấu đến các bộ phận đang hoạt động của lò.

✉ Lò vi sóng này không dùng cho mục đích công nghiệp.

Các thông số kỹ thuật

SAMSUNG luôn cố gắng cải tiến sản phẩm của mình. Do đó các thông số mẫu mã cũng như hướng dẫn sử dụng sẽ được thay đổi mà không được thông báo.

Dòng máy	**GW73C**
Nguồn điện	230V ~ 50 Hz
Mức tiêu thụ năng lượng Vi sóng Nướng Chế độ kết hợp	 1100 W 950 W 2050 W
Công suất ra	100 W / 750 W (IEC-705)
Tần số hoạt động	2450 MHz
Magnetron	OM75S (31)
Phương pháp làm mát	Động cơ quạt làm mát
Kích thước (Rộng x Cao x Sâu) Bên ngoài Khoang lò	 489 x 275 x 387 mm 330 x 187 x 320 mm
Thể tích	20 lít
Trọng lượng Tịnh	 khoảng 13,5 kg

Điểm ghi chú

VI

SAMSUNG
ELECTRONICS

Nếu bạn có câu hỏi hay lời bình nào liên quan đến sản phẩm của Samsung, vui lòng liên hệ trung tâm hỗ trợ khách hàng của SAMSUNG

Tel : 1 800 588 889
www.samsung.com/vn